

国寿携手济医附院嘉祥大张楼送健康

专家来咱家门口看病，太好了

本报济宁7月20日讯(记者 张夫稳 通讯员 郑勇) 18日，中国人寿济宁分公司携手济医附院走进嘉祥大张楼镇，为当地的老党员、先进个人以及困难群众等进行义诊。

18日上午，大张楼镇群众聚集在中国人寿嘉祥县支公司马村服务部门前，等待着济医附院专家义诊活动的开始。家住附近的张大妈说：“平时去市里看病不容易，这次活动，把济医附院的专家请到了我们家门口来义诊，实在太好了，真是方

便了我们老百姓，希望以后经常能有这样的活动。”

当天，来自济医附院的4位内外科主任专家，携带心电图仪、血压测量仪、血糖测量仪、听诊器等专业医疗设备，为当地群众进行了现场体检，并耐心细致解答有关内外科疾病等方面的咨询问题，针对百姓日常保健、常见病、多发病的预防和常用药服用等进行了指导，并现场讲解了基本的健康保健知识。

为进一步助力精准扶贫，

帮助乡镇群众解决看病就医问题，中国人寿济宁分公司与济宁附院联合举办了这场大型义诊活动，深入乡村免费为老党员、先进个人、贫困群众等进行义诊，让乡村居民在家门口就能享受到高水平医疗服务。

据了解，中国人寿济宁分公司此后将继续携手济宁市的知名医院，在全市大型社区、乡镇巡回开展专家爱心义诊活动，将健康保障送进千家万户，关爱帮扶优抚人群和困难群众，以实际行动助推精准脱贫。



中国人寿济宁分公司与济医附院联合开展爱心义诊活动。

秀秀技能

日前，邮储银行济宁市分行举办了首届理财经理技能大赛，通过知识竞答和情景演练展示，进一步提升理财经理专业技能，提高理财经理服务能力和水平。

本报通讯员 师轶 摄



金乡工行 房贷破十亿

本报济宁7月20日讯(通讯员 乔金光) 今年以来，工行金乡支行积极采取应对措施，紧盯住房贷款需求，将个人住房按揭贷款作为主打产品，走出了一条量质并举发展的新路子。截至6月30日，该行个人住房贷款突破10亿元、余额达到10.93亿元，较年初增长1.83亿元。

据了解，工行金乡支行将楼盘营销纳入一把手工程，由行长、分管行长亲自挂帅营销楼盘，全力提升市场占比。目前该

行已与30余家楼盘建立合作关系，楼盘合作数量占当地开发楼盘的九成。同时，该行积极提升服务质量，提高工作效率，客户经理白天出去营销，晚上加班整理录入资料，并主动放弃节假日休息时间，特别是在当前贷款规模紧张期间，时常通宵达旦抢抓规模，努力以最快速度将贷款发放到位，全力满足地产开发商的资金需求，提高了开发商与该行合作的积极性，也提升了办理个人住房贷款的口碑。

勤劳、实在传家，曲阜一家五代人做厚道粥

喝口王记粥，唤起童年味道

本报见习记者 孙璇 实习生 张素素



古城曲阜的裕隆路边，有一家王记粥铺五代相传做粥，岁月在“王记粥铺”的牌子上留下了斑驳的痕迹，也留下了王家人用勤劳和实在做粥与做人的智慧。这粥不仅是当地人喜爱的早餐，还有不少人慕名从外地驱车而来。



粥泡油条或馓子，满口脆香。

老配料、老火候 粥还是老味道

粥是白中带黄，刚盛出来放上几秒表面就会凝固一层，看起来十分粘稠。浓郁的粥入口即化，清香爽滑。拌入酱羊肉和五香黄豆后，咸与鲜融合在一起，风味十足。热热的粥泡上脆脆

的馓子，柔软又带一点脆，粥的香与馓子的香融合在一起，恰到好处。

这手艺在王家传了五代，到现在还是老配料、老火候。第五代人王立光介绍，前一晚把黄豆泡好，豆子充分吸水后能打出丰富的豆汁。土锅里放少许水，烧开加入豆汁。这豆汁要“打三打”，

所谓“打三打”是指豆汁烧开后用瓢把豆汁舀起来，举过头顶再倒进锅里，如此重复三次。与“打三打”相配合的是“三把火”，即每一打后都要在锅底加一把木柴。“打三打”与“三把火”，这样做出来的粥“更有劲”。

一碗粥的味道，源于几代人的勤劳，喝粥人的幸

福，来源于做粥人的用心。

为了做几锅粥，王家几代人都凌晨2点左右起来，“勤劳”是王家人的标签。王立成的父亲王振荣75岁时还卖粥，他用布满青筋的双手，面带微笑地为客人盛粥；王立成从13岁开始与母亲一起挑粥，支撑一个13岁孩子去挑100多斤粥的，是他那份“我多干一点，母亲就能少干一点”的孝心，以至于到现在他都是高低肩；王立成的四弟王立光年轻的时候做完粥还去酒厂上班。

土锅底下烧得通红的木柴照着王立光脸上清晰的皱纹与大颗的汗珠，厨房内的场景几十年如一日，厨房外却是四季的轮回与岁月的变迁，不变的还有王家人做粥与做人的“实在”。

“不坑人，用好豆子，好米做粥，食材不好，再便宜也不要。”这是从王立成的爷爷那里流传下来的做粥规矩。王立成和王立光一直把这个规矩放在心上。

粥中带有厚道 岁月难磨老记忆

王家人对客人很“实在”。王振荣卖粥时，有三个从青岛来喝粥的客人把包落在店里，包里是十几万的现金和三台从国外进口的相机。他当时就把这

个包放好，等着客人来拿。过了一天，那三个客人一脸丧气地来店里问，王振荣把包拿了出来。一位女客人激动地留下了眼泪，说“我们本来都不抱希望了，就是来您这儿碰碰运气。”王振荣只是说，“您的东西本来就要还您，应该的。”王立成的妻子沙庆荣还捡到过一只金镯子，也还给了客人。

2009年冬天，一家企业向王家粥铺订了4锅粥，王家人当晚10点开始做粥，一直忙到了早上9点。王立成说：“别人订咱们的粥，说明对咱信任，但是又不能让第二天来喝粥的人喝不到，咱们辛苦一点，客人都能心满意足，这就值了。”

一碗粥的味道，源于曾经的记忆，再次品尝，唤醒的是当初熟悉而难以忘怀的岁月。

西装革履的李先生坐在长椅上，喝粥时双眼有些发红。他17岁离家到外地打拼，20多年的岁月已经改变了这座小城的模样，不变的是这碗粥的味道。客走他乡的漂泊都融化在这一碗热粥里。

王家人勤劳而实在地做粥，传承了祖辈的老味道，也传承了祖辈渗透在做粥中那些做人的智慧。